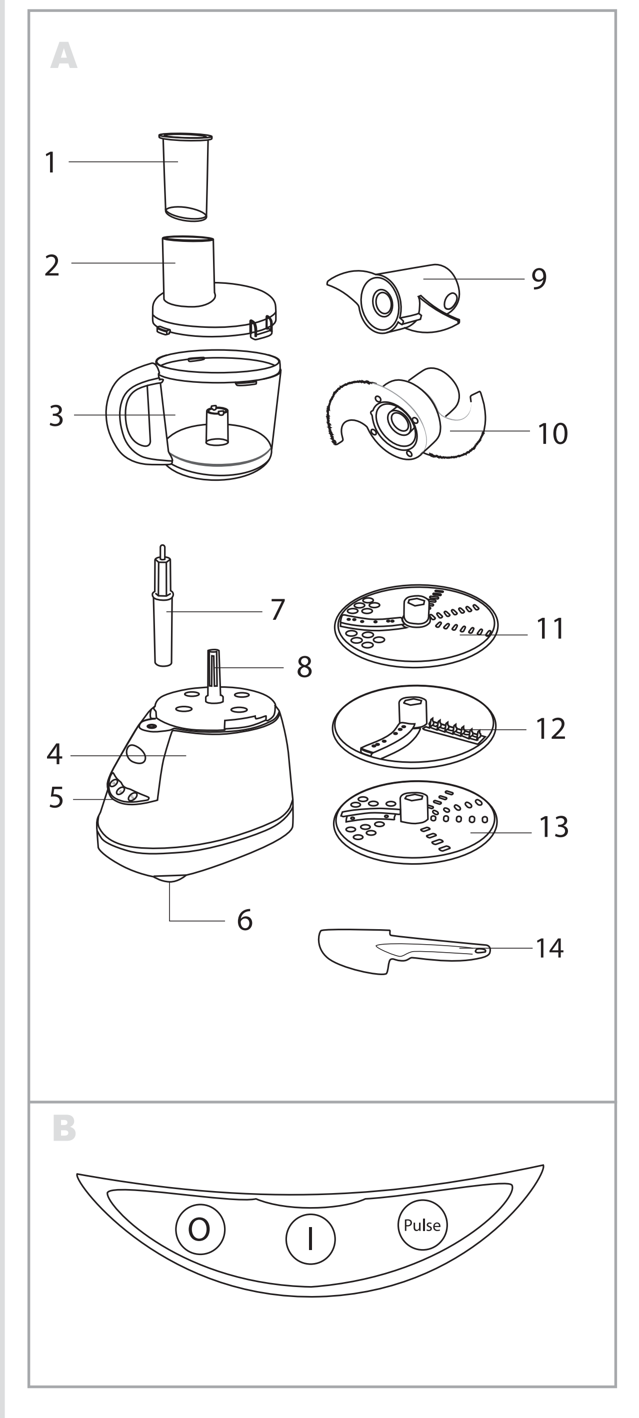


Instruction Manual
MRFP-8807



Food Processor


A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
B
O
I
Pulse


Binatone

ENGLISH

FRANÇAIS

РУССКИЙ

УКРАЇНСЬКА

Food Processor MRFP-8807

Please read the safety instructions carefully before using this appliance. **Please retain the instructions for future reference.**

SAFETY MEASURES



When using your appliance, the following basic safety precautions should always be followed:

- Before using for the first time, check that the appliance voltage is the same as your local supply.
- Only use the appliance for the purposes stipulated by the instructions.
- Only use attachments supplied with the equipment.
- To avoid electric shocks, **do not immerse the appliance, plug or power cord in water or any other liquids.** Do not place the appliance where it could come into contact with water or other liquids**.** If the appliance comes in contact with water, immediately disconnect it from the mains. Do not use the machine again until it has been serviced by **an authorized service center.**
- Do not let children use the appliance without supervision.
- **If the power cord plug does not fit to your wall socket, consult a qualified electrician.**
- **Use of various adapters may result in damage to the appliance and termination of warranty.**
- Always supervise the equipment while in use.
- To avoid a circuit overload, do not operate any other high voltage equipment on the same circuit.
- **Always unplug before moving the appliance from one place to another, cleaning and storing.**
- Never pull the cord to disconnect the appliance, instead grasp the plug and pull it to disconnect.
- Do not allow the cord or the machine itself to come in contact with hot surfaces.
- Position the appliance and the cord so that nobody can accidentally overturn it.
- Do not use the appliance if it has been dropped, or it has a damaged power cord or plug. Do not modify or repair the machine yourself.
- Do not dismantle the appliance as improper assembly might result in an electric shock during the subsequent use of the equipment. **Repairs should only be done by authorized service centers**.
- Do not use the device in areas where combustible gas mixtures or inflammable liquid vapors could present in the air, or in areas with inflammable air-borne dust or fibers
- This equipment is intended for household use only, not for commercial or industrial use.
- Please follow all the requirements of this guide
- Do not use the appliance if it has mechanical defects (dents, cracks etc.), get it checked by the nearest authorized service center.

SPECIAL SAFETY PRECAUTIONS

ENGLISH



▶ Put the kitchen machine on a plain horizontal dry surface.

▶ Before the first use, make sure all components of the kitchen machine are properly mounted.

▶ While fitting the tips, do not apply excessive force since this could cause to a failure of the appliance and termination of warranty obligations.

▶ **Do not fill the cup above the maximum level mark** (calibration upper mark).

▶ During the operation of the electrical appliance, it's not allowed to push in products, using fingers or any other foreign objects. Use only special pushrod for this purpose ***(1)***.

▶ If food products are hot, let them cool down (maximum temperature is 80°C) before processing.

▶ Do not use abrasive detergents for washing the appliance components.

▶ If abnormal smoke smell, sounds or capacity reduction are observed during the operation, switch off and unplug the appliance immediately and clean it. If normal operation has not resumed after the cleaning, get in touch with an authorized service center.

▶ It's recommended to use the manufacturer's package to prevent damage of the kitchen machine during transportation.

▶ If abnormal smoke smell, sounds or capacity reduction are observed during the operation, switch off and unplug the appliance immediately and clean it. If normal operation has not resumed after the cleaning, get in touch with a certified service center.

▶ It's recommended to use the manufacturer's package to prevent damage of the kitchen machine during transportation.

▶ Never touch the moving parts of the appliance during operation.

▶ During the operation, the cup of the kitchen machine must always be closed with the lid.

▶ When the work is finished or before the removal of the tip from the appliance, always move the mode selector to position «0» and unplug the appliance from the power grid.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Figure A:

1. Pushrod
2. Lid with an opening for food products loading
3. Cup
4. Casing
5. Control panel ***(Fig. B):***

a- switch-off knob «0»
b- switch on knob «I»
c- knob Pulse





6. Rubber feet
7. Adapter
8. Actuator
9. Dough kneading tip
10. Mincer
11. Double-sided tip with a coarse grate for coarse shredding
12. Double-sided tip with a fine grate for fine shredding
13. Knife for cutting French fries
14. Blade

BEFORE USE



Before the first use of the appliance, thoroughly wash all components which will contact with food products. Wipe with a soft damp cloth the casing ***(4)*** of the appliance.

OPERATING INSTRUCTIONS



1. Put the cup ***(3)*** on the appliance casing ***(4)***. Fix the kitchen machine cup ***(3)*** by turning counterclockwise up to the stop.
2. Fix the required tip in the cup ***(3)***: use the adapter ***(7)*** which is mounted on the actuator ***(8)*** for the shredders ***(11, 12, 13)***; for the tips ***(9, 10)***, the adapter ***(7)*** is not required.
3. Close the cup ***(3)*** with the lid ***(2)***. Turn the lid counterclockwise and match the mark on the lid with the arrow of the cup handle. Make sure that all components of the appliance are properly installed. If the cup ***(3)*** or the lid ***(2)*** are installed improperly, the appliance will not switch on.
4. Load the food products through a special loading opening in the lid ***(2)***. Use the pushrod ***(1)*** for pushing products through the loading opening. During the operation, you may use the pushrod ***(1)*** to cover the loading opening to prevent the splash-out of liquid or food product chips.

Attention: *if the kitchen machine suddenly stopped operating, press the knob «0» to switch off the appliance, unplug the appliance from the power grid and allow it cool down within 15 minutes. After that, switch it on again.*

5. Use the mode selector ***(5)*** to choose the required mode of operation («I» or pulse «Pulse»). After completion of the work, press «0» to switch the appliance off, and unplug the power cord from the power grid.
6. The appliance mills the products very quickly. To avoid excessive milling of ingredients, each time switch on the appliance for a short period of time.
7. Use mode «I» either for grating soft vegetables and fruit, or slicing solid products. Use the pulse mode («Pulse») for milling

softer products.

8. Use the blade ***(14)*** either to remove adhered products from the cup, or for convenience of cleaning procedure. Store the blade separately from knives.

Tip application

Dough kneading tip *(9)*

1. This tip is used for dough kneading and preparation of different mixtures and confectionery masses.
2. Install the cup ***(3)*** and fix the tip to the actuator ***(8)*** inside the cup.
3. Before loading food products, make sure that the tip is properly installed.
4. Place required ingredients into the cup ***(3)***.
5. Close the cup ***(3)*** with the lid ***(2)*** and place the pushrod ***(1)*** in the food loading opening.
6. Press «I» to switch on the appliance (the dough will be ready in 1-3 minutes).

Mincer *(10)*

1. This tip is used for product milling (meat, vegetables).
2. Install the cup and fix the mincer ***(10)*** to the actuator ***(8)*** inside the cup.
3. Before loading food products, make sure that the tip is properly installed.
4. Place required ingredients into the cup ***(3)***.
5. Close the cup ***(3)*** with the lid ***(2)*** and place the pushrod ***(1)*** in the food loading opening.
6. Press «I» to switch on the appliance.

Use of shredders and knife for slicing French fries *(11, 12, 13)*

1. Double-sided tip for coarse shredding and coarse grate ***(11)*** are applied for slicing products in thick circles, for coarse shredding as well as for grating products in thick trips.
2. Double-sided tip for fine shredding and fine grate ***(12)*** are applied for slicing products in thin circles, for fine shredding as well as for grating products in thin trips.
3. Knife for slicing French fries ***(13)*** is used for slicing uncooked potato.
4. Install the cup ***(3)*** and connect the adaptor ***(7)*** to the actuator ***(8)***.
5. Select of three available replaceable tips ***(11-13)*** which you would like to use, and connect it to the adaptor ***(7)*** by pressing the side section of the tip.

Note: *put the selected tip (11-12) with the cutting part upward.*

6. Close the cup ***(3)*** with the lid ***(2)***.
7. Load products through a special opening. Use the pushrod ***(1)*** to push ingredients slowly and steadily.
8. After completion of the work, press «0» to switch the appliance off, and unplug the power cord from the power grid.

9. Use mode «I» for grating and slicing solid product. Use mode «Pulse» for soft products.
10. Large product bits should preliminary be cut in smaller pieces, so that they could easily pass through the food loading opening.
11. If it's necessary to mill bigger amount of products, split them in small portions and regularly empty the cup once each portion is processed.

Attention: *be extremely careful while inserting the adaptor* **(7)** *in the actuator* **(8)**. *The grate knife blades are very sharp! Be extremely careful while removing the adaptor* **(7)** *from tips*.

CARE AND CLEANING



1. Always switch off the appliance before cleaning.
2. Do not use rigid abrasive tools for cleaning the appliance.
3. After each use, wipe the casing ***(4)*** and actuator ***(8)*** with a damp cloth. Do not submerge the casing ***(4)*** and the cord in water or any other liquid.
4. Wash all tips ***(9-13)***, lid ***(2)***, cup ***(3)*** and pushrod ***(1)*** in a soapy water, rinse and dry thoroughly.
5. Clean the kitchen machine each time immediately after use!

USEFUL ADVICES



Sponge cake

Eggs – 3 pcs
Water (35°C) – 30ml
Sault – on the tip of a knife
Vanilla sugar – 1 bag
Sugar – 150g
Breadstuff – 150g
Baking powder – 3g

For dough kneading, use the dough kneading tip ***(9)***. Beat eggs with water within about 2 minutes. Gradually add sugar, vanilla sugar and salt. Mix the ingredients within about 1 minute. The mixture should flow down from a spoon, but be sufficiently thick at the same time. Carefully add breadstuff and baking powder in the mixture, and mix the ingredients once again. Cook the sponge cake in an oven at a temperature of 180^{0}C within 30 minutes.

Mayonnaise sauce
Yolks - 6 pcs
Dining mustard – 25g
Lemon – 1 piece
Vinegar – 20g
Vegetable oil – 800g
Salt, pepper – on taste

Using the dough tip ***(9),*** mix uncooked yolks with mustard, salt and lemon juice. Stir the mixture fair enough and then, without interrupting the beating process, pour oil to obtain a thick sauce. Add vinegar and lemon juice of the lemon second half to the cooked sauce and then beat the mixture again. Serve with black pepper.

ENGLISH

Italian tomato sauce

Tomato – 4-6 pcs.
Bulb onion – 40g
Garlic – 2 cloves
Celery – 40g
Parsley greens
Basil – a few leaves
Vegetable oil – 2-4 tablespoons
Salt, pepper – on taste

Cut all ingredients by the mincer ***(10)***, add salt and pepper. Place the mixture in a pot and smother with oil on a slow fire over several minutes, continuously stirring the mixture.

Pancakes

Breadstuff – 2 - 3 glasses
Yolks – 2 - 3 pcs
Milk – 1 liter
Vegetable oil – 2 tablespoons
Leaven
Vanilla sugar
Salt, pepper – on taste

Use the dough kneading tip ***(9)***. Mix uncooked yolks with sugar, salt, vanilla sugar. Add breadstuff, leaven and 0.5 l of milk. Mix the ingredients. The consistence of the mixture should recon thick sour cream. Then add vegetable oil and mix again. Add remaining preliminary-heated (not until boiling) milk. Stir the mixture to receive a homogenous state. Bake pancakes on a heated oiled frying pan. Pancakes are served hot with oil, sour cream or plain condensed milk. It's delicious if you roll a piece of salmon in a pancake.

Farci peppers

Chicken stuffing – 500g
Rice - 150g
Carrot – 200g
Sweet pepper – 1kg
Salt, tomato paste – on taste

Use the mincer ***(10)*** to cook chicken stuffing. Decoct rice, but not until it is ready, then mix it with stuffing, add salt. Remove the core from peppers and fill the peppers with stuffing (not until the end), add grated carrot from atop. Lay peppers in a big pot, pour hot water and add tomato paste. Cook over 30-40 minutes, then add salt on taste.

DISPOSAL



The appliance should be disposed of in accordance with waste disposal regulations in your country and with the least damage to the environment.

Only ecologically safe materials are used in the packaging of our products and the cardboard and paper can be disposed of with normal paper waste.

AFTER-SALES SERVICE



If your appliance does not operate or does not operate properly, contact an authorized service center for consultancy or repair.

The warrantee does not cover:

- product packing, consumables and accessories (knives, tips, etc.);
- mechanical damages and natural wear of the product;
- failures due to overloading, improper or careless maintenance, penetration of liquids, dust, insects and other foreign matters inside the product, exposure of plastic and other not thermal-resistant components to high temperatures, force-majeure circumstances (accidents, fire, flooding, power grid failure, lightning stroke, etc.);
- damages caused by:

▶ Non-fulfillment of the above-mentioned precautions and operating manuals.

▶ Application in commercial purposes (application of the product beyond personal daily living needs).

▶ Connection to a grid with a voltage which differs from that indicated on the appliance.

▶ Unauthorized repair or replacement of the components of the appliance, performed by an unauthorized person or service center.

ENGLISH

Features may be changed by Binatone without any notice.
Warranty details are set out in the warranty card provided with the product.
Exploitation period: 3 years after the day of purchase.
Manufacture: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Wembley, 1 Beresford Avenue, Vitabiotics House
Made in PRC for Binatone Industries Ltd, Great Britain

Robot de cuisine MRFP- 8807

Lisez attentivement cette instruction avant le premier usage pour prendre connaissance du fonctionnement de l'appareil. **Gardez l'instruction pour s'y référer ultérieurement.**

MESURES DE SECURITE



En exploitant l'appareil, respectez toujours les mesures de sécurité suivantes:

- Avant le premier usage, assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique dans votre maison.
- Utilisez l'appareil seulement à des fins indiquées dans cette instruction.
- Utilisez seulement les dispositifs qui font partie de la garniture de l'appareil.
- Pour éviter un choc électrique, **ne pas plonger l'appareil, la fiche ou le câble dans l'eau ou dans un autre liquide**. Installez l'appareil dans un endroit où il ne peut pas tomber dans l'eau ou dans un autre liquide. Si l'appareil a été accidentellement mouillé, débranchez-le du réseau immédiatement. N'utilisez pas l'appareil qui est tombé dans l'eau. Portez-le dans un centre de maintien.
- Ne pas laisser les enfants manier l'appareil sans contrôle des adultes.
- **Si la fiche mâle de l'appareil ne coïncide pas avec votre prise selon sa structure, consultez auprès de l'expert.**
- **L'utilisation de différents raccords peut conduire à une panne de l'appareil et la cessation des garanties.**
- Ne pas laisser l'appareil branché sur le réseau sans surveillance.
- Pour éviter la surcharge du réseau électrique, ne pas brancher un autre appareil de haute puissance au même réseau que votre appareil.
- **Déconnectez l'appareil du réseau avant le déplacement d'un endroit à l'autre et avant le nettoyage et la conservation.**
- Ne tirez jamais sur le câble pour déconnecter l'appareil du réseau ; prenez la fiche et faites-la sortir de la prise de courant.
- Eviter le contact du câble ou de l'appareil avec des surfaces chauffées.
- Placer l'appareil et le câble de façon à éviter le basculement accidentel.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble ou la fiche de contact est endommagé. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Le remplacement du câble électrique et de la fiche de contact doit être effectué par un centre de maintien agréé.
- Ne démontez jamais l'appareil vous-même ; l'assemblage incorrect peur résulter en choc électrique pendant l'usage ultérieur de l'appareil. **Tous les travaux de réparation doivent être effectués seulement par un centre de service agréé.**

- ▶ Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux où l'air peut contenir des mélanges des gaz combustibles, des vapeurs des liquides inflammables, ou des poussières et fibres inflammables.
- ▶ Cet appareil est destiné à l'usage personnel et n'est pas destiné à l'usage commercial et industriel.
- ▶ Respectez toutes les règles de la présente instruction.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil qui a des défauts mécaniques (enfoncements, cassures,...): vérifiez son fonctionnement dans un centre de service agréé.

MESURES SPECIALES DE SECURITE



- ▶ Installez le robot de cuisine sur un surface sec, plat et horizontal.
- ▶ Avant premier usage vérifiez que tous les composant de l'appareil sont installés correctement.
- ▶ N'appliquez pas d'efforts excessifs lors de l'installation des malaxeurs, cela peut mettre l'appareil en panne et terminer les garanties.
- ▶ **Ne chargez pas la cuve au dessus de point maximum** (point le plus haut du calibrage).
- ▶ Lors de l'opération de l'appareil il est interdit de pousser les produits avec les doigts ou avec quelques objets. N'utilisez pas que l'avanceur spécial.
- ▶ Si les produits sont chauds, faites-les refroidir avant usage (température maximum 80^{0}C).
- ▶ N'utilisez pas les produits de lavage abrasifs pour nettoyer les composants de l'appareil.
- ▶ Si vous sentez (lors de l'opération) la fumée, bruit anormal ou si la capacité de l'appareil se réduit, débranchez le robot instantanément et nettoyez l'appareil. Si l'opération normale ne recommence pas – contactez votre centre de service.
- ▶ Il est recommandé d'utiliser l'emballage usine pour transporter l'appareil pour ne pas endommager les composants du robot.
- ▶ Jamais touchez les composants tournants lors de l'opération.
- ▶ Opérez le robot toujours avec le couverture de la cuve fermé.
- ▶ Après la fin d'usage ou avant de faire éjecter le malaxeur de l'appareil posez le sélecteur des modes d'opération dans la position «0» et débranchez le robot du réseau.

DESCRIPTIF DES PIECES DE L'APPAREIL



Dessin A:

1. Avanceur
2. Couverture avec un ouverture de chargement
3. Cuve
4. Boîte
5. Panneau de commande ***(Fig. B):***

a- touche de mise en marche «0»
b- touche de mise en marche «I»

FRANÇAIS

c- touche Pulse
6. Pieds en caoutchouc
7. Adaptateur
8. Moteur
9. Fouet mélangeur pour pâtes
10. Broyeuse
11. Râpe légumes gros
12. Râpe légumes mince
13. Râpe frites
14. Pelle

AVANT L'UTILISATION



Avant premier usage lavez soigneusement tous les composant étant en contact avec les produits alimentaires. Essuyez la boîte du robot ***(4)*** avec un chiffon doux légèrement mouillé.

UTILISATION DE L'APPAREIL



1. Installez la cuve ***(3)*** sur la boîte du robot ***(4)***. Fixez la cuve ***(3)*** en la tournant contre le sens des aiguilles d'une montre.
2. Fixez le malaxeur approprié dans la cuve ***(3)***: pour les râpes ***(11, 12, 13)*** utilisez l'adaptateur ***(7)***, qui s'installe sur le moteur ***(8)***, pour les malaxeurs ***(9, 10)*** il n'uya pas besoin d'adaptateur ***(7)***.
3. Poser la couverture ***(2)*** sur la cuve ***(3)***. Tourner la couverture contre le sens des aiguilles d'une montre, pour que les points de repère sur la couverture et sur et sur la mannette de cuve s'alignent. Vérifiez que tous les composants sont installés correctement. Si vous avez mal installé la cuve ***(3)***, ou la couverture ***(2)***, l'appareil ne va pas marcher.
4. Chargez les produits par l'ouverture spéciale sur la couverture ***(2)***. Utilisez l'avanceur ***(1)*** pour avancer les produits. Vous pouvez utiliser l'avanceur ***(1)***, pour boucher l'ouverture pour éviter éclaboussure des liquides.

Note: *au cas où le robot de cuisine ne marche plus, désamorcez-le en poussant la touche "0", débranchez l'appareil et faites-le refroidir pendant 15 minutes. Cela étant fait, essayez de faire marcher l'appareil encore une fois.*

5. Vous pouvez choisir la mode d'opération avec le sélecteur ***(5)*** («I» ou mode d'impulsion «Pulse»). Débranchez l'appareil après usage en poussant sur la touche «0», et débranchez le robot du réseau.
6. Le robot râpe les produits très vite. Pour éviter le râpage excessif, faites marcher le robot pendant des périodes courtes à plusieurs reprises.

7. Pour râper les légumes et les fruits durs, utilisez la mode «I». Pour râper les produits plus moelleux utilisez la mode d'impulsion («Pulse»).
8. Utilisez la pelle ***(14)*** pour nettoyer la cuve. Gardez la pelle séparément des couteaux.

Usage des malaxeurs

Fouet mélangeur pour pâtes *(9)*

1. Ce malaxeur est utilisé pour mélanger les pâtes et préparer différents mélanges culinaires.
2. Installez la cuve ***(3)***, fixez le fouet ***(8)*** à l'intérieur de la cuve.
3. Vérifiez que le fouet est installé correctement avant le chargement des produits.
4. Chargez tous les ingrédients dans la cuve ***(3)***.
5. Posez la couverture ***(2)*** sur la cuve ***(3)*** et installez l'avanceur ***(1)*** dans l'ouverture de chargement.
6. Faites marcher l'appareil, en poussant sur la touche «I» (la pâte sera prête dans 1-3 minutes).

Broyeuse *(10)*

1. Ce malaxeur est utilisé pour émincer les produits (viande, légumes).
2. Installez la cuve, fixez la broyeuse ***(10)*** sur le moteur ***(8)*** à l'intérieur de la cuve.
3. Vérifiez que le broyeuse est installé correctement avant le chargement des produits.
4. Chargez tous les ingrédients dans la cuve ***(3)***.
5. Posez la couverture ***(2)*** sur la cuve ***(3)*** et installez l'avanceur ***(1)*** dans l'ouverture de chargement.
6. Faites marcher l'appareil, en poussant sur la touche «I».

Usage des râpes légumes et de la râpe frites *(11, 12, 13)*

1. Râpe légume gros deux côtés ***(11)*** est utilisée pour couper les produits gros et pour râper gros les produits.
2. Râpe légume mince deux côtés ***(12)*** est utilisée pour couper les produits mince et pour râper mince les produits.
3. Râpes frites ***(13)*** est utilisée pour couper les pommes de terre.
4. Installez la cuve ***(3)***, posez l'adaptateur ***(7)*** sur le moteur ***(8)***.
5. Choisissez un des trois râpes ***(11-13)***, et installez-le sur l'adaptateur ***(7)***, en poussant sur la partie latérale du malaxeur.

Note: *la râpe* **(11-12)** *est installée son côté coupant en haut.*

6. Posez la couverture ***(2)*** sur la cuve ***(3)***
7. Chargez les produits par l'ouverture spéciale. Avancez-les d'une facon continue par l'avanceur ***(1)***.
8. Après la fin d'usage désamorcez l'appareil et débranchez le robot du réseau.
9. Pour râper les légumes et les fruits durs, utilisez la mode «I». Pour râper les produits plus moelleux utilisez la mode d'impulsion («Pulse»).
10. Coupez les gros morceaux des produits en morceaux plus

petits afin qu'ils passent pr l'ouverture de chargement.

11. Si vous avez besoin d'émincer quantité importante de produit, divisez-les en petites portions et videz la cuve après chaque opération.

Attention: *soyez très attentif quand vous posez l'adaptateur* ***(7)*** *dans le moteur* ***(8)****. Les couteaux des râpes sont très aigus! Faites attention particulière lors de l'éjection de l'adaptateur* ***(7)****.*

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



1. Vérifiez que le robot est désamorcé et débranché du réseau avant nettoyage.
2. N'utilisez pas les produits de lavage abrasifs pour nettoyer les composants de l'appareil.
3. Après chaque usage essuyez la boîte du robot ***(4)*** et le moteur ***(8)*** avec un chiffon doux légèrement mouillé. Ne plongez pas la boîte ***(4)*** et le cordon d'alimentation dans l'eau.
4. Lavez tous les fouets et les râpes ***(9-13)***, la couverture ***(2)***, la cuve ***(3)*** et l'avanceur ***(1)*** dans l'eau savonnée, rincez-les et faites sécher soigneusement.
5. Nettoyez le robot de cuisine immédiatement après chaque usage!

CONSEILS UTILES



Biscuit

Oeufs – 3
Eau (35°C) – 30 ml
Sel – au bout de couteau
Sucre vanille – 1 sachet
Sucre – 150 g
Farine - 150 g
Détacheur – 3g

Utilisez le fouet pour mélanger les pâtes ***(9)*** pour préparer les pâtes. Montez des ouefs avec de l'eau pendant 2 minutes. Ajoutez graduellement du sucre, sucre vanille et sel. Mixez tout pendant une minute. Le mélange doit être assez liquide, mais épaisse en même temps. Ajoutez soigneusement de la farine et détacheur, mélangez tout encore une fois. Cuisinez le biscuit dans le four avec température 180°C pendant 30 minutes.

Sauce mayonnaise

Jaunes d'oeuf - 6
Moutarde - 25 g
Citron - 1
Vinaigre - 20 g
Huile - 800 g
Sel, poivre – à volonté

Utilisez le fouet pour mélanger les pâtes ***(9)*** pour mélanger les jaunes des oeufs avec de la moutarde, avec du sel et jus citron.

Faites mélanger la masse, ajoutez de l'huile pour avoir une sauce bien épaisse. Ajoutez du vinaigre et le reste du jus citron dans la sauce et fouettez encore une fois. Ajoutez du poivre.

Sauce tomates italienne

Tomates – 4-6
Oignons – 40 g
Ail – 2 dents
Céleri – 40 g
Persil
Basilic – quelques feuilles
Huile – 2-4 cuillerées
Sel, poivre – à volonté

Coupez touts les ingrédients avec une broyeuse ***(10)***, salez et poivrez. Mettez la masse dans une casserole et faites mijotez au petit feu quelque minutes en agitant constamment.

Crêpes

Farine – 2 - 3 verres
Oeufs – 2 - 3
Lait – 1 l
Huile – 2 cuillerées

Utilisez le fouet pour mélanger les pâtes ***(9)***. Mélangez des oeufs avec du sucre, du sel, du sucre vanille. Ajoutez de la farine, détacheur et demi-litre de lait. Mélangez les ingrédients afin d'avoir consistance de crème fraîche épaisse. Ajoutez de l'huile et mélangez encore une fois. Ajoutez le reste du lait, en le chauffant (ne pas bouillir). Mélangez pour avoir la masse consistante. Préparez les crêpes sur une poîle bien chauffée et huilée. Servir chaud, avec du beurre, de la crème fraîche ou avec du lait condensé. Il est très recommandé de plier dans un crêpe un morceau de saumon.

Poivre farci

Farce à poulet – 500 g
Ris - 150 g
Carotte – 200 g
Poivre – 1 kg
Sel, pâte tomate – à volonté

Préparez la farce avec le broyeuse ***(10)***. Faites bouillir le ris cru, mélangez avec de la farce, salez. Videz les poivres, mettez de la farce, ajoutez de la carotte râpée dessus. Mettez les poivres dans une casserole, ajoutez de l'eau et de la pâte tomate. Faites bouillir pendant 30-40 minutes, salez à votre goût.

RECYCLAGE



Appareils électroménager doit être utiliser avec le moindre tort pour l'environnement et en conformité des règles d'utilisation des déchets dans Votre région. Pour recycler l'appareil correctement, souvent il suffit de le porter dans le centre local de traitement des déchets. Pour l'emballage de nos appareils, nous utilisons uniquement les matériaux recyclables. Donc, le carton et le papier peuvent être recyclés avec d'autres déchets en papier.

SERVICES APRES VENTE



Si votre appareil ne fonctionne pas ou fonctionne mal, contactez votre centre de service.

Garantie ne couvre pas:

- l'emballage, pièces de rechange et accessoires (couteaux, fouets etc);
- dégâts mécaniques et usure naturel;
- dégâts résultant de surcharge, opération inappropriée, infiltration de la poussière ou de l'humidité ou d'insectes dans l'appareil, haute température, accidents force majeure (feu, inondation, coup de foudre, dégâts dans le réseau électrique etc);
- dégâts causés par:

▶ Défaillance dans l'observation des mesures de sécurité et des règles des instructions.

▶ Usage dans les buts commerciaux (hors d'usage de maison).

▶ Branchement dans le réseau avec un voltage inappropriéé;

▶ Réparation non autorisée ou la rechange de la partie effectuée par des persons ou des centres de service n'ayant pas d'autorisation.

FRANÇAIS

Les caractéristiques peuvent être changées par la société "Binatone" sans aucune notification préalable.

Le délai de garantie et autres pieces sont indiqués dans le ticket de garanti joint à l'appareil.

Durée de service: 3 ans du jour d'acquisition.

Fabricant: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House,1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK (Binatone Industries Ltd, Grande Bretagne)

Кухонный комбайн MRFP-8807

Внимательно прочтите данную инструкцию перед первым использованием, чтобы ознакомиться с работой нового прибора. **Пожалуйста, сохраните инструкцию для дальнейших справок.**

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



Во время эксплуатации прибора всегда соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Перед первым использованием проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению электрической сети в Вашем доме.
- Используйте прибор только в целях, предусмотренных инструкцией.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект прибора.
- Во избежание поражения электрическим током **не погружайте корпус прибора, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости.** Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. При попадании воды на прибор, немедленно отключите его от сети. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду. Отнесите его в уполномоченный сервисный центр.
- Не допускайте детей к работе с прибором без присмотра взрослых.
- **Если штепсельная вилка прибора не совпадает по конструкции с Вашей розеткой, обратитесь за помощью к специалисту.**
- **Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.**
- Не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания.
- Во избежание перегрузки электрической сети не подключайте другой прибор высокой мощности к той же сети, к которой подключен Ваш прибор.
- **Отсоединяйте прибор от сети перед перемещением с одного места на другое и перед чисткой и хранением.**
- Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.
- Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми поверхностями.
- Располагайте прибор и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.
- Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Замена электрического шнура и штепсельной вилки должна производиться только в уполномоченном сервисном центре.
- Никогда не разбирайте прибор самостоятельно;

неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора. **Все ремонтные работы должны производиться только в уполномоченном сервисном центре.**

- Не пользуйтесь прибором в зонах, где в воздухе могут содержаться смеси горючих газов, пары легковоспламеняющейся жидкости или в зонах, где в воздухе могут содержаться горючие пыли или волокна.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.
- Выполняйте все требования данной инструкции.
- Не пользуйтесь прибором, имеющим механические повреждения (вмятины, трещины и т.п.), проверьте его работоспособность в ближайшем уполномоченном сервисном центре.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



- Для установки комбайна используйте сухую ровную горизонтальную поверхность.
- Перед первым включением убедитесь в правильной установке всех компонентов комбайна.
- При установке насадок не применяйте чрезмерного усилия, так как это может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
- **Не заполняйте чашу выше отметки максимального уровня** (верхняя отметка градуировки).
- Во время работы электроприбора запрещается проталкивать продукты пальцами или какими-либо посторонними предметами. Используйте только специальный толкатель ***(1)***.
- Если продукты горячие, то, прежде чем обрабатывать их, дайте им остыть (максимальная температура 80^{0}С).
- Для мытья частей прибора не применяйте абразивных моющих средств.
- При обнаружении (во время работы) запаха гари, посторонних звуков или уменьшения мощности работы, немедленно отключите прибор от сети, вынув шнур питания из розетки, произведите чистку комбайна. Если после этого нормальная работа не возобновилась - обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
- Для транспортировки комбайна, чтобы не повредить части комбайна, рекомендуется использовать заводскую упаковочную тару.
- **При обнаружении (во время работы) запаха гари, посторонних звуков или уменьшения мощности работы, немедленно отключите прибор от сети, вынув шнур питания из розетки, произведите чистку комбайна. Если после этого нормальная**

работа не возобновилась - обратитесь в уполномоченный сервисный центр.

- **Для транспортировки комбайна, чтобы не повредить части комбайна, рекомендуется использовать заводскую упаковочную тару.**
- Во время работы прибора никогда не дотрагивайтесь до движущихся частей.
- Всегда используйте комбайн с закрытой крышкой чаши.
- Когда Вы закончили работу или перед тем как извлечь насадку из прибора, всегда устанавливайте переключатель режимов в положение «0» и отключайте кухонный комбайн от сети.

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

Рисунок А:



1. Толкатель
2. Крышка с отверстием для загрузки продуктов
3. Чаша
4. Корпус прибора
5. Панель управления ***(рис. B)***:

a- кнопка выключения «0»
b- кнопка включения «I»
c- кнопка Pulse

6. Резиновые ножки
7. Переходник
8. Привод
9. Насадка для замешивания теста
10. Измельчитель
11. Двусторонняя насадка для крупной шинковки с крупной теркой
12. Двусторонняя насадка для мелкой шинковки с мелкой теркой
13. Нож для нарезки картофеля-фри
14. Лопатка

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



Перед первым использованием прибора тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами. Корпус прибора ***(4)*** протрите мягкой влажной тканью.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ENGLISH



1. Установите чашу ***(3)*** на корпус прибора ***(4)***. Закрепите чашу комбайна ***(3)*** поворотом против часовой стрелки до упора.
2. Зафиксируйте необходимую насадку в чаше ***(3)***: для шинковок ***(11, 12, 13)*** используйте переходник ***(7)***, который устанавливается на привод ***(8)***, для насадок ***(9, 10)*** переходник ***(7)*** не требуется.
3. Накройте чашу ***(3)*** крышкой ***(2)***. Поверните крышку против часовой стрелки, совместив отметку на крышке и стрелку на ручке чаши. Убедитесь, что все части прибора установлены правильно. Если Вы неправильно установили чашу ***(3)***, или крышку ***(2)***, прибор не включится.
4. Загружайте продукты через специальное отверстие для загрузки на крышке ***(2)***. Используйте толкатель ***(1)*** для проталкивания продуктов через отверстие для загрузки. Вы можете воспользоваться толкателем ***(1)***, чтобы закрыть отверстие для загрузки во время работы комбайна, это предотвратит выплёскивание жидкости и кусочков продуктов.

Внимание: *в случае если комбайн вдруг прекратил работать, выключите прибор нажатием на кнопку «0», отключите прибор от сети, и дайте ему остыть в течение 15 минут. По истечении этого времени попробуйте включить его вновь.*

5. С помощью переключателя ***(5)*** выберите необходимый режим работы («I» или импульсный «Pulse»). После использования выключите прибор, нажав на кнопку «0», и отключите прибор от электрической сети.
6. Электроприбор измельчает продукты очень быстро. Чтобы избежать чрезмерного измельчения ингредиентов, включайте прибор каждый раз ненадолго.
7. Для того чтобы натереть мягкие овощи и фрукты, твердые продукты на тёрке или нарезать ломтиками, используйте режим «I». Для измельчения более мягких продуктов используйте импульсный режим («Pulse») работы.
8. Для того чтобы снять прилипшие продукты с чаши и для удобства чистки используйте лопатку ***(14)*** . Храните лопатку отдельно от ножей.

Использование насадок

Насадка для замешивания теста *(9)*

1. Эта насадка используется для замешивания теста, изготовления различных смесей и кондитерских масс.
2. Установите чашу ***(3)***, закрепите насадку на приводе ***(8)*** внутри чаши.

3. Перед загрузкой продуктов, внимательно проверьте, чтобы насадка была установлена правильно.
4. Загрузите в чашу ***(3)*** все необходимые ингредиенты.
5. Закройте чашу ***(3)*** крышкой ***(2)*** и поместите толкатель ***(1)*** в отверстие для загрузки продуктов.
6. Включите прибор, нажав на кнопку «I» (тесто будет готово через 1-3 минуты).

Измельчитель *(10)*

1. Эта насадка используется для измельчения продуктов (мяса, овощей).
2. Установите чашу, закрепите измельчитель ***(10)*** на приводе ***(8)*** внутри чаши.
3. Перед загрузкой продуктов, внимательно проверьте, чтобы насадка была установлена правильно.
4. Загрузите в чашу ***(3)*** все необходимые ингредиенты.
5. Закройте чашу ***(3)*** крышкой ***(2)*** и поместите толкатель ***(1)*** в отверстие для загрузки продуктов.
6. Включите прибор, нажав на кнопку «I».

Использование шинковок и ножа для нарезки картофеля-фри *(11, 12, 13)*

1. Двусторонняя насадка для крупной шинковки и крупная терка ***(11)*** используется для нарезки продуктов толстыми кружочками, для крупной шинковки и для натирания продуктов толстыми полосками.
2. Двусторонняя насадка для мелкой шинковки и мелкая терка ***(12)*** используется для нарезки продуктов тонкими кружочками, для мелкой шинковки и для натирания продуктов тонкими полосками.
3. Нож для нарезки картофеля-фри ***(13)*** используется для нарезки сырого картофеля.
4. Установите чашу ***(3)***, вставьте переходник ***(7)*** в привод ***(8)***.
5. Выберете одну из трех сменных насадок ***(11-13)***, которую Вы хотите использовать и установите ее на переходник ***(7)***, надавив на боковую сторону насадки.

Примечание: *выбранная насадка (11-12) устанавливается режущей стороной вверх.*

6. Закройте чашу ***(3)*** крышкой ***(2)***.
7. Загружайте продукты через специальное отверстие. Медленно и равномерно продвигайте ингредиенты толкателем ***(1)***.
8. После окончания использования комбайна, выключите его и отключите от сети.
9. Для натирания и нарезки твердых продуктов используйте режим «I». Для мягких фруктов можно воспользоваться режимом «Pulse».
10. Крупные куски продуктов необходимо предварительно разрезать на более мелкие части, чтобы они могли легко проходить через отверстие для загрузки.
11. Если Вам необходимо измельчить большое количество продуктов, разделите их на небольшие порции, регулярно освобождайте чашу после обработки каждой порции.

Внимание: *будьте предельно осторожны, когда вставляете переходник **(7)** в привод **(8)**. Ножи терок очень острые! Соблюдайте особую осторожность при извлечении переходника**(7)** из насадок.*

УХОД И ЧИСТКА



1. Перед чисткой прибора всегда отключайте его от сети.
2. Не используйте жесткие абразивные средства для чистки прибора.
3. После каждого использования протирайте корпус прибора ***(4)*** и привод ***(8)*** влажной тканью. Не погружайте корпус прибора ***(4)*** и шнур в воду или любую другую жидкость.
4. Вымойте все насадки ***(9-13)***, крышку ***(2)***, чашу ***(3)*** и толкатель ***(1)*** в мыльной воде, ополосните и тщательно высушите.
5. Чистите комбайн каждый раз сразу после использования!

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Бисквит

Яйца – 3 шт.
Вода (35°C) – 30 мл
Соль – на кончике ножа
Ванильный сахар – 1 пакетик
Сахар – 150 г
Мука - 150 г
Пекарский порошок – 3 г

Для замеса теста используйте насадку для замешивания теста ***(9)***. Взбивайте яйца с водой в течение приблизительно 2-х минут. Постепенно добавьте сахар, ванильный сахар и соль. Перемешайте все примерно в течение минуты. Смесь должна стекать с ложки, но при этом должна быть достаточно густая. Осторожно добавьте в смесь муку и пекарский порошок, еще раз все размешайте. Выпекайте бисквит в духовке при температуре 180^{0}С в течение 30-ти минут.

Соус майонез

Желтки яиц - 6 шт.
Горчица столовая - 25 г
Лимон - 1 шт.
Уксус - 20 г
Растительное масло - 800 г
Соль, перец – по вкусу

При помощи насадки для теста ***(9)*** смешайте сырые яичные желтки с горчицей, солью и лимонным соком. Массу хорошо размешать, затем при непрерывном взбивании влить масло до получения густого соуса. В приготовленный соус влить уксус

РУССКИЙ

и лимонный сок второй половины лимона и снова взбить. Заправить черным перцем.

Итальянский томатный соус

Помидоры – 4-6 шт.
Лук репчатый – 40 г
Чеснок – 2 зубчика
Сельдерей – 40 г
Зелень петрушки
Базилик - несколько листиков
Растительное масло – 2-4 ст. л.
Соль, перец – по вкусу

Порежьте все ингредиенты измельчителем ***(10)***, посолите, поперчите. Переложите полученную массу в кастрюлю и тушите с маслом на медленном огне несколько минут постоянно помешивая.

Блины

Мука – 2 - 3 ст.
Яйца – 2 - 3 шт.
Молоко – 1 л
Растительное масло – 2 ст. л.
Разрыхлитель
Ванильный сахар
Соль, сахар – по вкусу

Используйте насадку для приготовления теста ***(9)***. Смешайте сырые яйца с сахаром, солью, ванильным сахаром. Добавьте муку, разрыхлитель, и пол литра молока. Перемешайте ингредиенты. Получившаяся масса по консистенции должна напоминать густую сметану. Затем добавьте растительное масло и снова перемешайте. Добавьте оставшееся молоко, предварительно подогрев его (но не до кипения). Размешайте получившуюся массу до однородного состояния. Выпекать блины на разогретой сковороде, смазанной маслом. Подавать блины следует горячими с маслом, сметаной, или сгущенным молоком. Очень вкусно, если в блин завернуть кусочек красной рыбы (горбуши).

Фаршированные перцы

Куриный фарш – 500 г
Рис - 150 г
Морковь – 200 г
Сладкий перец – 1 кг
Соль, томатная паста – по вкусу

С помощью измельчителя ***(10)*** приготовьте куриный фарш. Отварите рис, но не до готовности, смешайте его с фаршем, посолите. Выньте из перцев сердцевину, заполните их фаршем (но не до конца), сверху добавьте тертую морковь. Перцы уложите в большую кастрюлю, залейте кипяченой водой, добавьте томатной пасты. Варите 30-40 минут, посолите по вкусу.

УТИЛИЗАЦИЯ



Электробытовой прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Для правильной утилизации прибора достаточно отнести его в местный центр переработки вторичного сырья. Для упаковки производимых нами приборов используются только экологически чистые материалы. Поэтому картон и бумагу можно утилизировать вместе с бумажными отходами.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Если Ваш прибор не работает или работает плохо, обратитесь в уполномоченный сервисный центр за консультацией или ремонтом.

Гарантия не распространяется на:

-упаковку изделия, расходные материалы и аксессуары (ножи, насадки и т.п.);

-механические повреждения и естественный износ изделия;

-дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие не термостойкие части, действием непреодолимой силы(несчастный случай, пожар, наводнение, неисправность электрической сети, удар молнии и др.);

-повреждения, вызванные:

- ▶ несоблюдением описанных выше мер безопасности и инструкции по эксплуатации.
- ▶ использованием в коммерческих целях (использование, выходящее за рамки личных бытовых нужд).
- ▶ подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного на приборе.
- ▶ несанкционированным ремонтом или заменой частей прибора, осуществленных не уполномоченным на то лицом или сервисным центром.

РУССКИЙ

Характеристики могут быть изменены компанией Binatone без какого-либо уведомления.

Гарантийный срок и другие детали указаны в гарантийном талоне, который прилагается к прибору.

Срок службы: 3 года со дня покупки.

Изготовитель: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Wembley, 1 Beresford Avenue, Vitabiotics House (Бинатон Индастриз Лтд, Великобритания)

Сделано в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобритания

Кухонний комбайн MRFP- 8807

Уважно прочитайте дану інструкцію перед першим використанням, щоб ознайомитися з роботою нового приладу. **Будь ласка, збережіть інструкцію для подальших довідок.**

ЗАСОБИ БЕЗПЕКИ



Під час експлуатації приладу завжди дотримуйтесь наступних правил безпеки:

- Перед першим використанням перевірте, чи відповідає напруга, зазначена на приладі, напрузі електричної мережі у Вашому будинку.
- Використовуйте прилад тільки з метою, передбаченою інструкцією.
- Використовуйте лише пристрої, що входять у комплект приладу.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, **не занурюйте прилад, вилку чи електричний шнур у воду або інші рідини.** Ставте прилад у такі місця, де він не може впасти у воду або інші рідини. При попаданні води на прилад негайно вимкніть його з мережі. Не користуйтеся приладом, що упав у воду. Віднесіть його до офіційного сервісного центру.
- Не допускайте дітей до роботи з приладом без нагляду дорослих.
- **Якщо штепсельна вилка приладу не співпадає за конструкцією з Вашою розеткою, зверніться по допомогу до фахівця.**
- **Застосування різних перехідників може призвести до псування приладу та припинення гарантійних зобов'язань.**
- Не залишайте ввімкнений у мережу прилад без нагляду.
- Щоб уникнути перевантаження електричної мережі, не вмикайте інший прилад високої потужності до тієї ж мережі, до якої ввімкнено Ваш прилад.
- **Вимикайте прилад з мережі перед переміщенням з одного місця на інше та перед чищенням і зберіганням.**
- Ніколи не тягніть за шнур при вимиканні приладу з мережі; візьміться за штепсельну вилку і вийміть її з розетки.
- Не допускайте торкання шнура або самого приладу з нагрітими поверхнями.
- Розташовуйте прилад і шнур так, щоб ніхто не зміг випадково зачепити шнур і перекинути прилад.
- Не користуйтеся приладом з ушкодженим електричним шнуром чи штепсельною вилкою. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Заміна електричного шнура і штепсельної вилки повинна виконуватися тільки в офіційному сервісному центрі.
- Ніколи не розбирайте прилад самостійно; неправильне складання може призвести до ураження електричним струмом під час наступного використання приладу. **Усі ремонтні роботи повинні виконуватися тільки в**

офіційному сервісному центрі.

- Не користуйтеся приладом у зонах, де в повітрі можуть міститися суміші горючих газів, пара легкозаймистої рідини або в зонах, де в повітрі можуть міститися горючі пил або волокна.
- Цей прилад призначений тільки для домашнього використання і не призначений для комерційного і промислового використання.
- Виконуйте усі вимоги даної інструкції.
- Не користуйтеся приладом, який має механічні пошкодження (вм'ятини, тріщини), перевірте його працездатність у найближчому уповноваженому сервісному центрі.

СПЕЦІАЛЬНІ ЗАХОДИ З БЕЗПЕКИ



- Для установки комбайна використовуйте суху рівну горизонтальну поверхню.
- Перед першим вмиканням переконаєтеся в правильній установці всіх компонентів комбайна.
- При установці насадок не прикладайте надмірних зусиль, тому що це може призвести до поломки приладу й припиненню гарантійних зобов'язань.
- Не заповнюйте чашу вище позначки максимального рівня (верхня позначка градуювання).
- Під час роботи електроприладу забороняється проштовхувати продукти пальцями або будь-якими сторонніми предметами. Використовуйте тільки спеціальний штовхач.
- Якщо продукти гарячі, то перш ніж обробляти їх, дайте їм охолонути (максимальна температура 80 ^{0}C).
- Для миття частин приладу не застосовуйте абразивні мийні засоби.
- При виявленні (під час роботи) запаху гару, сторонніх звуків або зменшення потужності роботи, негайно вимкніть прилад з мережі, вийнявши шнур живлення з розетки, виконайте чищення комбайна. Якщо після цього нормальна робота не відновилася – зверніться до уповноваженого сервісного центру.
- Для транспортування комбайна, щоб не пошкодити частини комбайна, рекомендується використовувати заводську пакувальну тару.
- Під час роботи приладу ніколи не доторкайтеся до частин, що рухаються.
- Завжди використовуйте комбайн із закритою кришкою чаші.
- Коли Ви закінчили роботу або перед тим, як витягти насадку із приладу, завжди встановлюйте перемикач режимів у положення "0" і вимикайте кухонний комбайн з мережі.

ОПИС ДЕТАЛЕЙ ПРИЛАДУ



Малюнок А:

1. Штовхач
2. Кришка з отвором для завантаження продуктів
3. Чаша
4. Корпус приладу
5. Панель керування ***(мал. В):***

a- кнопка вимикання "0"
b- кнопка вмикання "I"
c- кнопка Pulse

6. Гумові ніжки
7. Перехідник
8. Привід
9. Насадка для замішування тіста
10. Подрібнювач
11. Двостороння насадка для крупного шаткування з великою терткою
12. Двостороння насадка для дрібного шаткування із дрібною терткою
13. Ніж для нарізання картоплі-фрі
14. Лопатка

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ



Перед першим використанням приладу ретельно промийте всі деталі, які будуть контактувати з харчовими продуктами. Корпус приладу ***(4)*** протріть м'якою вологою тканиною.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ



1. Установіть чашу ***(3)*** на корпус приладу ***(4)***. Закріпіть чашу комбайна ***(3)*** поворотом проти годинникової стрілки до упору.
2. Зафіксуйте необхідну насадку в чаші ***(3)***: для шатківниць ***(11, 12, 13)*** використовуйте перехідник ***(7)***, що встановлюється на привід ***(8)***, для насадок ***(9, 10)*** перехідник ***(7)*** не потрібен.
3. Накрийте чашу ***(3)*** кришкою ***(2)***. Поверніть кришку проти годинникової стрілки, сполучивши позначку на кришці й стрілку на ручці чаші. Впевніться, що всі частини приладу встановлені правильно. Якщо Ви неправильно встановили чашу ***(3)*** або кришку ***(2)***, прилад не вмикатиметься.
4. Завантажте продукти через спеціальний отвір для завантаження на кришці ***(2)***. Використовуйте штовхач ***(1)*** для проштовхування продуктів через отвір для завантаження. Ви можете скористатися штовхачем ***(1)***, щоб

закрити отвір для завантаження під час роботи комбайна, це запобігатиме розбризкуванню рідини й розкиданню шматочків продуктів.

Увага: *у випадку, якщо комбайн раптом припинив працювати, вимкніть прилад натисканням на кнопку "0", відключіть прилад від мережі і дайте йому охолонути протягом 15 хвилин. Після закінчення цього часу спробуйте ввімкнути його знову.*

5. За допомогою перемикача ***(5)*** оберіть необхідний режим роботи ("I" або імпульсний "Pulse"). Після використання вимкніть прилад, натиснувши на кнопку "0", і вимкніть прилад з електричної мережі.
6. Електроприлад подрібнює продукти дуже швидко. Щоб уникнути надмірного подрібнювання інгредієнтів, щоразу вмикайте прилад ненадовго.
7. Для того, щоб натерти м'які овочі й фрукти та тверді продукти на тертці або нарізати скибочками, використовуйте режим "I". Для подрібнювання м'якіших продуктів використовуйте імпульсний режим ("Pulse") роботи.
8. Для того, щоб зняти прилиплі продукти із чаші й для зручності чищення використовуйте лопатку ***(14)*** . Зберігайте лопатку окремо від ножів.

Використання насадок

Насадка для замішування тіста (9)

1. Ця насадка використовується для замішування тіста, виготовлення різних сумішей і кондитерських мас.
2. Установіть чашу ***(3)***, закріпіть насадку на приводі ***(8)*** всередині чаші.
3. Перед завантаженням продуктів уважно перевірте, щоб насадка була встановлена правильно.
4. Завантажте у чашу ***(3)*** всі необхідні інгредієнти.
5. Закрийте чашу ***(3)*** кришкою ***(2)*** і помістіть штовхач ***(1)*** в отвір для завантаження продуктів.
6. Увімкніть прилад, натиснувши на кнопку "I" (тісто буде готово через 1-3 хвилини).

Подрібнювач (10)

1. Ця насадка використовується для подрібнювання продуктів (м'яса, овочів).
2. Установіть чашу, закріпіть подрібнювач ***(10)*** на приводі ***(8)*** всередині чаші.
3. Перед завантаженням продуктів, уважно перевірте, щоб насадка була встановлена правильно.
4. Завантажте у чашу ***(3)*** всі необхідні інгредієнти.
5. Закрийте чашу ***(3)*** кришкою ***(2)*** і помістіть штовхач ***(1)*** в отвір для завантаження продуктів.
6. Увімкніть прилад, натиснувши на кнопку "I".



Використання шатківниць і ножа для нарізання картоплі-фрі (11, 12, 13)

1. Двостороння насадка для крупного шаткування й велика тертка ***(11)*** використовуються для нарізання продуктів товстими кружечками, для шаткування великими шматками й для натирання продуктів товстими смужками.
2. Двостороння насадка для дрібного шаткування й дрібна тертка ***(12)*** використовуються для нарізання продуктів тонкими кружечками, для дрібного шаткування й для натирання продуктів тонкими смужками.
3. Ніж для нарізання картоплі-фрі ***(13)*** використовується для нарізання сирої картоплі.
4. Установіть чашу ***(3)***, вставте перехідник ***(7)*** у привід ***(8)***.
5. Оберіть одну із трьох змінних насадок ***(11-13)***, яку Ви хочете використати й установіть її на перехідник ***(7)***, натиснувши на бічну сторону насадки.

Примітка: *обрана насадка (11-12) установлюється ріжучою стороною догори.*

6. Закрийте чашу ***(3)*** кришкою ***(2)***.
7. Завантажуйте продукти через спеціальний отвір. Повільно й рівномірно просувайте інгредієнти штовхачем ***(1)***.
8. Після закінчення використання комбайна вимкніть його й відключіть від мережі.
9. Для натирання й нарізання твердих продуктів використовуйте режим “I”. Для м’яких фруктів можна скористатися режимом “Pulse”.
10. Великі шматки продуктів необхідно попередньо розрізати на дрібніші частини, щоб вони могли легко проходити через отвір для завантаження.
11. Якщо Вам необхідно подрібнити велику кількість продуктів, розділіть їх на невеликі порції, регулярно звільняйте чашу після обробки кожної порції.

Увага: *будьте особливо обережні, коли вставляєте перехідник (7) у привід (8). Ножі терток дуже гострі! Дотримуйтесь особливої обережності при витягуванні перехідника (7) з насадок.*

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



1. Перед чищенням приладу завжди вимикайте його з мережі.
2. Не використовуйте тверді абразивні засоби для чищення приладу.
3. Після кожного використання протирайте корпус приладу ***(4)*** і привід ***(8)*** вологою тканиною. Не занурюйте корпус приладу ***(4)*** і шнур у воду або будь-яку іншу рідину.
4. Помийте всі насадки ***(9-13)***, кришку ***(2)***, чашу ***(3)*** і штовхач ***(1)*** у мильній воді, сполосніть і ретельно висушіть.
5. Чистіть комбайн щораз відразу після використання!



Бісквіт

Яйця - 3 шт.
Вода (35°С) - 30 мл
Сіль - на кінчику ножа
Ванільний цукор - 1 пакетик
Цукор - 150 г
Борошно - 150 г
Пекарський порошок - 3 г

Для замішування тіста використовуйте насадку для замішування тіста ***(9)***. Збивайте яйця з водою протягом приблизно 2-х хвилин. Поступово додайте цукор, ванільний цукор і сіль. Перемішуйте все приблизно протягом хвилини. Суміш повинна стікати з ложки, але при цьому має бути досить густа. Обережно додайте в суміш борошно й пекарський порошок, ще раз усе розмішайте. Випікайте бісквіт у духовці при температурі 180 ^{0}С протягом 30-ти хвилин.

Соус майонез

Жовтки яєць - 6 шт.
Гірчиця їстівна - 25 г
Лимон - 1 шт.
Оцет - 20 г
Рослинна олія - 800 г
Сіль, перець - на смак

За допомогою насадки для тіста ***(9)*** змішайте сирі яєчні жовтки з гірчицею, сіллю й лимонним соком. Масу добре розмішати, потім при безперервному збиванні влити олію до одержання густого соусу. У приготовлений соус влити оцет і лимонний сік другої половини лимона й знову збити. Заправити чорним перцем.

Італійський томатний соус

Помідори - 4-6 шт.
Лук ріпчастий - 40 г
Часник - 2 зубці
Селера - 40 г
Зелень петрушки
Базилік - кілька листків
Рослинна олія - 2-4 ст. л.
Сіль, перець - на смак

Поріжте всі інгредієнти подрібнювачем ***(10)***, посоліть, поперчіть. Перекладіть отриману масу в каструлю й тушкуйте з маслом на повільному вогні кілька хвилин, постійно перемішуючи.

Млинці

Борошно - 2 - 3 ст.
Яйця - 2 - 3 шт.
Молоко - 1 л
Рослинна олія - 2 ст. л.
Розпушувач
Ванільний цукор

Сіль, цукор - на смак

Використовуйте насадку для приготування тіста ***(9)***. Змішайте сирі яйця із цукром, сіллю, ванільним цукром. Додайте борошно, розпушувач, і півлітра молока. Перемішайте інгредієнти. Маса, яку ви отримали, за консистенцією повинна нагадувати густу сметану. Потім додайте рослинну олію й знову перемішайте. Додайте молоко, що залишилося, попередньо підігрівши його (але не до кипіння). Розмішайте отриману масу до однорідного стану. Випікати млинці на розігрітій сковороді, змазаній маслом. Подавати млинці треба гарячими з маслом, сметаною, або згущеним молоком. Дуже смачно, якщо в млинець загорнути шматочок червоної риби (горбуші).

Фаршировані перці

Курячий фарш - 500 г
Рис - 150 г
Морква - 200 г
Солодкий перець - 1 кг
Сіль, томатна паста - на смак

За допомогою подрібнювача ***(10)*** приготуйте курячий фарш. Зваріть рис, але не до готовності, змішайте його з фаршем, посоліть. Вийміть із перців серцевину, заповніть їх фаршем (але не до кінця), зверху додайте терту моркву. Перці покладіть у більшу каструлю, залийте кип'яченою водою, додайте томатної пасти. Варіть 30-40 хвилин, посоліть на смак.

УТИЛІЗАЦІЯ



Електропобутовий прилад має бути утилізований з найменшою шкодою для навколишнього середовища та згідно з правилами утилізації відходів у Вашому регіоні.

Для правильної утилізації приладу досить віднести його в місцевий центр переробки вторинної сировини.

Для упакування вироблених нами приладів використовуються тільки екологічно чисті матеріали. Тому картон і папір можна утилізувати разом з паперовими відходами.

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



Якщо Ваш прилад не працює або працює погано, зверніться до уповноваженого сервісного центру за консультацією або ремонтом.

Гарантія не поширюється на:

- упакування виробу, видаткові матеріали й аксесуари (ножі, насадки тощо);
- механічні ушкодження й природне зношування виробу;
- дефекти, викликані перевантаженням, неправильною або недбалою експлуатацією, проникненням рідин, пилу, комах й інших сторонніх предметів усередину виробу, впливом високих температур на пластмасові й інші не термостійкі частини, дією непереборної сили(нещасний випадок, пожежа, повінь, несправність електричної мережі, удар блискавки тощо);

-ушкодження, викликані:

- ▶ недотриманням описаних вище правил безпеки й інструкції з експлуатації.
- ▶ використанням у комерційних цілях (використання, що виходить за рамки особистих побутових потреб).
- ▶ вмиканням у мережу з напругою, відмінною від зазначеної на приладі.
- ▶ несанкціонованим ремонтом або заміною частин приладу, здійснених не уповноваженою на це особою або сервісним центром.

Характеристики можуть бути змінені компанією Binatone без будь-якого повідомлення.

Гарантійний термін і інші деталі зазначені в гарантійному талоні, що додається до приладу.

Термін служби: 3 роки від дня покупки.

Виробник: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK. (Бінатон Індастріз Лтд, Великобританія)

Зроблено в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобританія

УКРАЇНСЬКА

